

India House



INDISCHE SPEZIALITÄTEN



Verehrter Gast,

Wir heißen Sie bei uns herzlich willkommen.

Jedes Gericht wird von uns frisch zubereitet.

*Wir legen ganz besonderen Wert auf eine gesunde, leichte und
ernährungsbewusste Küche.*

Frische Kräuter und vielfältige, biologisch reine Gewürze gehören dazu.

Auf Geschmacksverstärker verzichten wir gänzlich.

*Bitte geben Sie mit Ihrer Bestellung an, ob Sie Ihr Gericht scharf,
mittelscharf oder mild zubereitet haben möchten. Auch können wir Ihrem Wunsch*

entsprechen, wenn Sie ein Gewürz nicht mögen

(z.B. ohne Knoblauch, ohne Ingwer etc.).

*Sollten Sie noch weitere spezielle Wünsche haben, stehen
wir Ihnen gerne beratend zur Seite.*

*Falls Sie einmal eine Geschenkidee benötigen,
haben wir für Sie Geschenkgutscheine bereitliegen.*

*Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und viel Freude mit unserer
köstlichen Küche.*

India house Team & Singh-Singh GbR

Marktstraße 1 / 55494 Rheinböllen

Tel.: 06764 30 17 77

Öffnungszeiten:

11:00 - 14:30 & 17:00 - 23:00 Uhr

MONTAG RUHETAG

E-Mail: info@indiahouse-rheinboellen.de

Für unsere kleinen Gäste

For our little Guests



141	<i>Pommes frites</i> <i>French fries</i>	5,50
142	<i>Kinder-Schnitzel</i> ^{a,c,g} <i>Bisman</i> mit <i>Pommes frites</i> <i>Children schnitzel</i> ^{a,c,g} <i>Bisman</i> with <i>french fries</i>	9,90
143	<i>Chicken Nuggets</i> ^{a,c,g} <i>Jazib</i> mit <i>Pommes frites</i> <i>Chicken nuggets</i> ^{a,c,g} <i>Jazib</i> with <i>french fries</i>	9,90
144	<i>Fischstäbchen</i> ^{a,c,g} mit <i>Pommes frites</i> <i>Fish sticks</i> ^{a,c,g} with <i>french fries</i>	10,50




Kalte Vorspeisen / Cold Appetizers

Salate / Salad

- | | | | |
|-------------|---|---|--------------|
| 5001 | <i>India House Cocktail</i> | | 13,50 |
| | <i>Eisberg, Shrimps, Gurken, Oliven mit Dressing /
Iceberg lettuce, shrimps, cucumber, olives with dressing</i> | | |
| 5002 | <i>Maharaja Murgh Cocktail</i> | | 14,50 |
| | <i>Eisberg, Hähnchen, Nüsse mit indischem Dressing /
Iceberg lettuce, chicken, nuts with Indian Dressing</i> | | |
| 5003 | <i>Tomaten Salat</i> |  | 7,00 |
| | <i>Tomaten, Zwiebeln, Gurken mit Dressing /
tomatoes, onions with dressing</i> | | |
| 5004 | <i>Grüner Salat</i> | | 7,00 |
| | <i>Eisberg, Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln mit Dressing /
Green salad, tomatoes, cucumber, pepper, onions with Dressing</i> | | |
| 5006 | <i>Gulmargh Cocktail mit Thunfisch</i> | | 10,00 |
| | <i>Eisberg, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Thunfisch^(d) mit Dressing /
Iceberg lettuce, tomatoes, cucumber, onions with Dressing</i> | | |

Warme Vorspeisen / Hot Appetizers

Suppen / Soups

- | | | | |
|-------------|---|--|-------------|
| 5011 | <i>Chicken Soup</i> | | 6,00 |
| | <i>Hühnersuppe /chicken soup</i> | | |
| 5012 | <i>Dal Soup</i> |  | 6,00 |
| | <i>Linsensuppe mit Basmatireis und Zitrone/
Lentil soup with basmati rice and lemon</i> | | |
| 5013 | <i>Vegetable Soup</i> | | 6,00 |
| | <i>Gemischte Gemüsesuppe /mixed vegetable soup</i> | | |
| 5014 | <i>Rasam Soup - Tomatensupe</i> | | 6,00 |
| | <i>Eine traditionelle, südindische gewürzte Tomatensuppe/
A traditional South Indian spiced tomato soup</i> | | |

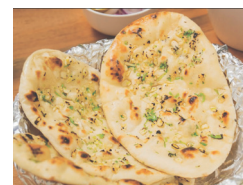
Warme Vorspeisen / Hot Appetizers

- | | | |
|------|---|-------|
| 5015 | Pappadams
<i>Knusprige Linsenwaffeln mit drei verschiedenen Soßen / Crispy lentil wafers with 3 different sauces</i> | 4,90 |
| 5016 | Paneer Pakora
<i>Hausgemachter Käse^{4g} in Kichererbsenmehl paniert und frittiert / Housemade cheese, fried in gram flour</i> | 8,90 |
| 5017 | Onion Bhaji
<i>Zwiebelringe, paniert mit Kichererbsenmehl / onion rings breaded with chickpea flour</i> | 7,90 |
| 5018 | Mix Veg Pakoras
<i>Gemüse der Saison, frittiert in Kirchererbsenmehl . Seasonal vegetables, fried in gram flour</i> | 7,90 |
| 5019 | Veg Samosas
<i>Zwei knusprig frittierte Teigpasteten, gefüllt mit Kartoffeln und Erbsen / Two deepfried dumplings filled with potatoes and green peas</i> | 7,90 |
| 5020 | Chicken-Pakorras
<i>Gebackenes Hühnerfleisch, mariniert mit Kichererbsenmehl / Boneless chicken pieces, marinated in gram flour; fried</i> | 8,90 |
| 5021 | Fish Pakora
<i>Fischfiletstücke, mariniert mit Kichererbsenmehl, fritiert / Fish pieces, marinated in gram flour, fried</i> | 10,90 |
| 5022 | Indian House Platte (für 1 Personen)
<i>Gemüse der Saison, entbeintes Hühnerfleisch, Fisch^(d), mariniert mit Kichererbsenmehl, frittiert / seasonal vegetables, boneless chicken pieces, / fish, marinated in gram flour</i> | 15,90 |



Brote^(a,c,g) / Breads

- | | | |
|------|---|------|
| 5085 | Tandoori Naan Blattförmiges Fladenbrot frisch aus dem Tandoor / Leaf-shaped bread, baked in Tandoor | 3,90 |
| 5088 | Butter Naan Blattförmiges Fladenbrot mit Butter zubereitet/ Leaf-shaped bread prepares with butter | 4,50 |
| 5089 | Knoblauch Naan / Garlic Naan
<i>Naan mit Knoblauch aus dem Tandoor / Naan with garlic</i> | 4,50 |
| 5090 | Käse Naan
<i>Naan mit Käse^{4g} / Bread stuffed with cheese</i> | 5,00 |
| 5091 | Pishawari Naan gefülltes Brot mit Käse, Rosinen, Cashewnüssen und Kokos / Bread stuffed with cheese, raisin, cashew nuts and coconut | 5,50 |



Indische Tandoori Spezialitäten (Grill)

Hähnchen

Der Tandoor besteht aus einer krugförmigen Tonröhre, die von innen mit Holzkohle beheizt wird.

Auf diese Weise erhält das Fleisch bzw. auch Fladenbrot (Naan) ein besonderes Aroma.

Das Fleisch wird außen knusprig und bleibt innen zart und saftig.

5041 Chicken Malai Tikka **18,50**

Hähnchenbrustfilet, zubereitet mit Sahne^(g) und grünen Gewürzen /

Chicken supreme, prepared with cream and green spices

5042 Chicken Kashmiri (scharf) **18,50**

Hähnchenbrustfilet mit indischen trockenen Gewürzen in Joghurt-Masala^(t)

Chicken supreme prepared with Indian dried spices in yoghurt masala

5043 Tandoori Chicken **18,50**

Hähnchenkeule fein gewürzt mit Safran und in Joghurt-Masala eingelegt^(g)

Chicken prepared with saffron and marinated in yoghurt masala

5044 Chicken Tikka **18,50**

Hähnchenbrustfilet gegrillt im Tandoor mit Kornmehl^(a) und Zitrone /

Chicken supreme grilled in Tandoor with gram flour and lemon

5081 Tandoori Mix Grill **28,50**

*Hähnchen Tikka, Lamm Seekh Kabab, Fisch Garnelen^(b),
grilled in Tandoor / Chicken Tikka, Mutton, seekh Kabab,
grilled in Tandoor*



Grill Lamm

5051 Lamm Tikka **23,50**

Zartes Lammfleisch, zubereitet mit trockenen Gewürzen und Joghurt^(g) /

Lamb grilled in tandoor, prepared with dry spices and yoghurt

Vegetarische Tandoorspezialitäten (Grill)

5072 Paneer Tikka **18,50**

Hausgemachter Köse^g, zubereitet mit Butter^g und trockenen Gewürzen

Homemade cheese^g, prepared with butter^g and dry herbs

5074 Mixed Vegetable Grill **22,50**

Hausgemachter Käse^{4,g}, Paprika, Kartoffeln, Blumenkohl /

cottage cheese, peppers, potatoes, cauliflower

Hähnchen / Chicken



Hähnchenspezialitäten serviert mit Basmatireis

- 5101 Chicken Tikka Masala (Chef Art)** **17,50**
*Hähnchenbrustfilet gegrillt im Tandoor, mit Safran in Sahnesoße^(g) /
Chicken supreme, grilled in Tandoor with saffron and cream sauce*
- 5102 Chilli Chicken (süß-sauer-scharf^(a,f,k) - sweet-sour-hot)** **17,50**
*Hähnchenbrust zubereitet mit frischen Gewürzen, Ingwer, Knoblauch,
Paprika, Zwiebeln und Tomaten. /
Chicken breast cooked with fresh spices, ginger, garlic, onion, peppers, tomatoes*
- 5103 Chicken Vindaloo (scharf/ hot)?** **17,50**
*Hähnchenbrustfilet gebraten nach südindischer Art mit Kartoffeln /
Chicken supreme filled the South Indian way with baked potatoes*
- 5105 Chicken Curry** **16,50**
*Hühnerbrustfilet leicht gebraten mit Korianderkörnern,
Kreuzkümmel und Zwiebel, in Currysoße^(g) /Chicken supreme lightly roasted
with coriander, cumin and onions, then prepared in a spicy curry sauce*
- 5106 Chicken Palak** **16,50**
Hähnchenbrustfilet, zubereitet mit Spinat / Chicken pieces, prepared with spinach
- 5107 Murg Sabz Bahar** **16,50**
*Hähnchenbrustfilet mit Gemüse der Saison nach nordindischer Art
Chicken breast fillet with seasonal vegetables (north indian style)*
- 5108 Chicken Korma (mild)** **16,50**
*Hähnchenbrustfilet in Sahnecurry^(g) mit Nüssen und Kokosnuss /
Chicken in cream curry sauce with nuts and coconut*
- 5109 Chicken Karahi** **16,50**
*Hähnchenbrustfilet mit Paprika und Gewürzen nach nordindischer Art /
Chicken supreme prepared with spices in north Indian style*
- 5110 Chicken Mango** **16,50**
*Hähnchenbrustfilet zubereitet mit Mango-Curry Sauce^(g) /
Chicken supreme, prepared with mango-curry sauce*
- 5112 CHICKEN BUTTER** **16,50**
*Hühnerbrustfilet im Tandoorofen gegrillt, danach in leckerer Tomatensoße
fein zubereitet, abgerundet mit einem Hauch von Butter^(g) /
Chicken supreme grilled in the tandoor oven, then prepared in a
delicious tomato sauce, finished with a trace of butter*

Lamm / Lamb

(Lammfleischspezialitäten serviert mit Basmatireis)

- 5121 Lamb Korma** **18,50**
*Lammfleisch in Sahnesoße^(g) mit Nüssen und Kokosnuss /
Lamb in cream sauce with nuts and coconut*
- 5122 Lamb Karahi** **18,50**
*Lammfleisch, zubereitet mit frischen grünen Gewürzen, /
Lamb prepared with fresh green spices*
- 5123 Rogan Josh** **18,50**
*Lammfleisch über Nacht in Joghurt^s eingelegt, auf kleiner Flamme gekocht
Lamb marinated overnight in yoghurt^s, slow cooked*
- 5124 Lamb Palak** **18,50**
*Lammfleisch zubereitet mit Spinat
Lamb prepared with spinach*
- 5125 Gosht Sabz Bahar** **18,50**
*Lammfleisch mit Gemüse der Saison nach nordindischer Art
Lamb with seasonal vegetables (north indian style)*
- 5126 Lamm Vindaloo (scharf)** **18,50**
*Lammfleisch gebraten mit Kartoffeln, Kreuzkümmel und Zwiebeln,
in Curry-Masalasoße^(g) nach südindischer Art scharf zubereitet /
Lamb pieces with baked potatoes, cumin and onions,
cooked in a South Indian style
in a tangy picant curry-Masala sauce, hot*
- 5127 Lamb Curry** **17,50**
*Lammfleisch leicht gebraten mit Korianderkörnern, Kreuzkümmel
und Zwiebeln, in Currysoße^(g) mit frischem Koriander fein zubereitet. /
Lamb lightly fried with coriander and cumin, cumin and onions,
then prepared in a spicy curry sauce with fresh coriander*
- 5129 Lamb Mango** **18,50**
*Lammfleisch zubereitet mit Mango-Curry Sauce^(g) /
Lambmeat prepared with mango-curry sauce*



Fisch / Fish

(Meeresspezialitäten, serviert mit Basmatireis)

5135 Fish Curry

*Fischfilet^d nach nordindischer Art /
Fish filet north Indian style*



20,50

5138 Lachs Curry

*Lachs^d, gekocht nach nordindischer Art
Salmon^d, cooked north-indian style*

21,50

5139 Lachs Korma (mild)

*Lachsfilet^d in Sahnesauce^s mit Mandeln und Kokosnuss
Salmon fillet^d in cream sauce^s with almonds and coconut*

23,50

Jheenga / Riesengarnelen / King Prawns

5141 Jheenga Masala

*zubereitet in frischen Gewürzen
prepared with fresh herbs*

27,50

5142 Jheenga Vindaloo (sehr scharf)

*Riesengarnelen in Currysauce mit Kartoffeln, trockenen Gewürzen und Zitrone
King prawns in curry sauce with potatoes, dry herbs and lemon*

27,50

Sabji / Vegetarische Speisen / Vegetarian dishes

(Vegetarische Spezialitäten serviert mit Basmatireis)

- 5152 **Paneer Butter Masala^(g) (Chefspezialität / Chefs Speciality)** **16,50**
Hausgemachter Käse^{4,g} / Homemade cheese
- 5153 **Vegetarisches Korma (mild)** **16,50**
*Gemischtes Gemüse, gekocht in Sahne Sauce^s mit Kokosnuss /
Mixed vegetables, cooked in cream sauce^s with coconut*
- 5156 **Malai Kofta (mild)** **16,50**
Hausgemachter Käse^{4,g}, Kartoffeln, indische Gewürze und Mughlaisoße
- 5157 **Palak Paneer** **16,50**
*Spinat mit hausgemachtem Käse^{4,g} /
Spinach with homemade cream cheese*
- 5158 **Alu Palak** **16,50**
*Spinat mit Kartoffeln, gekocht mit erlesenen Gewürzen /
Spinach with potatoes, cooked with exquisite spices*
- 5159 **Kadahi Paneer (mittelscharf / medium hot)** **16,50**
*Hausgemachter Käse^{4,g} mit Zwiebeln, grüner Paprika & rote
Peperoni in exotischer Currysoße^(g) /
Homemade cottage cheese cooked with onion, bell pepper and
red chillies in exotic sauce*
- 5161 **Dal Makhni** **14,90**
Schwarze Linsen in Butter^(g), zubereitet nach nordindischer Art
- 5162 **Dal Tarka (mittelscharf / medium hot)** **14,90**
*Gelbe Linsen mit Zwiebeln, frischem Koriander und Knoblauch in Currysauce^s /
Yellow lentils with onions, fresh coriander and garlic in currysauce^s*
- 5163 **Alu Gobhi-Masala** **14,90**
*Blumenkohl mit Kartoffeln, frischem Ingwer, Knoblauch, Koriander in Masala-Sauce^s /
Cauliflower with potatoes, fresh ginger, garlic, coriander in masala-sauce^s*
- 5164 **Chana Masala** **14,90**
Kichererbsen mit Zwiebeln, Tomaten, Ingwer in Currysoße^(g)
- 5165 **Mixed Vegie** **14,90**
*gemischtes frisches Gemüse mit erlesenen Gewürzen^(g) /
Various fresh vegetables with mixed spices*



Joghurt

- 5190 **Dahi Naturjoghurt^(g) / (plain yogurt)** **3,00**
- 5193 **Kheera Ka Raita** **3,90**
*Gewürzter Naturjoghurt^(g) mit Salatgurken /
Yogurt with cucumber*



Reisspezialitäten / Rice Specialties

(serviert mit Currysauce / served with curry sauce)

- | | | |
|-------------|---|--|
| 5181 | Veg Biryani
<i>Safran Basmatireis mit hausgemachtem Käse ^{4,g}, Erbsen und Gemüse</i>
<i>Safran Basmati rice with homemade cheese ^{4,g}, peas and vegetables</i> | 
14,90 |
| 5182 | Chicken Tikka Biryani
<i>Safran Basmatireis mit Hähnchenfleisch und Nüssen</i>
<i>Safran Basmati rice with chicken and nuts</i> | 16,90 |
| 5183 | Lamm Biryani
<i>Safran Basmatireis mit Lammfleisch und Nüssen</i>
<i>Safran Basmati rice with lamb and nuts</i> | 17,90 |
| 5184 | Jhinga Biryani
<i>Safran Basmatireis mit Riesengarnelen und Nüssen</i>
<i>Safran Basmati rice with king prawns and nuts</i> | 18,90 |
| 5185 | Biryani India House
<i>Safran Basmatireis mit Lamm, Hähnchen, Garnelen und Eiern</i>
<i>Safran Basmati rice with lamb, chicken, prawns and eggs</i> | 21,50 |

Nachtisch / Sweets

- | | | |
|-------------|---|-------------|
| 153 | Hausgemachtes Tiramisu / Homemade Tiramisu | 6,50 |
| 5231 | Mango Cream
<i>Frische Mango zubereitet mit Sahnecreme</i>
<i>Fresh Mango prepared with cream</i> | 5,50 |
| 5235 | Gemischtes Eis
<i>3 Kugeln Eis nach Wahl / 3 scoops of ice cream to choose</i>
<i>Eissortiment: Vanille, Schokolade, Erdbeere</i>
<i>Ice cream assortment: vanilla, chocolate, strawberry</i> | 5,50 |
| 5236 | Gulab Jamun
<i>Frittierte Milchteigbällchen mit Rosenblättersirup warm serviert /</i>
<i>Fried milk dumplings in a light sugar syrup served warm</i> | 5,50 |

